

# Lenas Flammkuchen

## Zutaten für 3-4 Personen:

250 g	Mehl
1	Ei
1 EL	Öl
20 g	Hefe
5 EL	Milch
Prise	Zucker und Salz
100 g	Schmand
150 g	Gemüsezwiebeln
50 g	gewürfelter roher Schinken
200 g	Champignons
	Käse zum Überbacken

## Experimentiervorschrift:

Mehl in eine Rührschüssel geben und die in lauwarmen Milch gelöste Hefe dazugeben. Zucker, Salz, Ei und Öl zum Mehl geben und durchkneten. Den Teig ca. 30 Min. gehen lassen. Mit wenig Mehl bestäuben und zu mehreren Fladen möglichst dünn ausrollen. Die Fladen mit Schmand bestreichen und würzen. Gemüsezwiebeln klein schneiden und die Hälfte der Fladen damit belegen. Dann die Schinkenwürfel darüber geben. Die andere Hälfte der Fladen mit Pilzscheiben und darüber Käse belegen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 35 Min. backen.